TOUJOURS BON, DU FROMAGE !







Plat du jour : **Guacamole au yogourt grec et aux jalapeños**

Le meilleur du Mexique et de la Grèce se retrouve dans ce Guacamole au yogourt grec et aux jalapeños. C'est la nouvelle façon de mettre du piquant dans vos collations !

PRÉP.: 0 h 10 min / Prêt en: 0 h 10 min / 20 portions



Ce qu'il vous faut :

- 1 tasse de yogourt grec nature faible en gras
- 1 tasse de produit de fromage à la crème ***Philadelphia*** Jalapeno
- 1 avocat bien mûr
- 1/4 tasse d' oignon Vidalia haché
- 1/4 tasse de coriandre fraîche
- 1 c. à soupe de jus de lime frais

Ce qu'il faut faire :

Passer les ingrédients au robot culinaire jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

Conseils des Cuisines Kraft : *Accompagnez cette trempette de pain plat grillé ou de croustilles tortillas, et sachez que vous pouvez remplacer le yogourt par de la crème sure légère.*





Plat du jour :

Sandwichs roulés César au poulet

Essayez notre recette de Sandwichs roulés César au poulet : ce classique de la restauration rapide est tellement meilleur fait maison !

PRÉP.: 0 h 10 min / Prêt en: 0 h 10 min / 4 portions



Ce qu'il vous faut :

- 3 tasses de laitue romaine déchiquetée
- 2 tasses de poulet cuit, haché
- 1/4 tasse de miettes de bacon véritable Oscar Mayer
- 1/4 tasse de fromage 100 % Parmesan râpé ***Kraft***
- 1/4 tasse de croûtons
- 1/4 tasse de vinaigrette César crémeuse ***Kraft***
- 4 grosses tortillas au blé

Ce qu'il faut faire :

Mettre les 5 premiers ingrédients dans un grand bol. Ajouter la vinaigrette ; mélanger légèrement. Déposer sur les tortillas ; rouler.

Kraft Kitchen Tips: *Mettre les 5 premiers ingrédients dans un grand bol. Ajouter la vinaigrette; mélanger légèrement. Déposer sur les tortillas; rouler.*





Plat du jour : **Plat de chou-fleur aux allures de macaroni au fromage**

Envie de fromage ? Voici comment la satisfaire pleinement, tout en ajoutant des légumes au menu : notre Plat de chou-fleur aux allures de macaroni au fromage.

PRÉP.: 0 h 20 min / Prêt en: 0 h 45 min / 6 portions



Ce qu'il vous faut :

- 6 tasses de petits bouquets de chou-fleur
- 3 c. à soupe de margarine non hydrogénée, divisées
- 1 oignon, haché
- 1/3 tasse de farine
- 2 c. à thé de moutarde en poudre
- 2 1/2 tasses de lait
- 1 1/2 tasse de fromage Double cheddar râpé ***Cracker Barrel***, divisée
- 1/3 tasse de fromage 100 % Parmesan vieilli râpé ***Kraft***, divisé
- 1/2 tasse de chapelure panko

Ce qu'il faut faire :

Chauffer le four à 375 °F. Cuire le chou-fleur 4 min dans une grande casserole d'eau bouillante; bien égoutter. Faire fondre 2 c. à soupe de la margarine dans une grande casserole à feu mi-vif. Ajouter l'oignon; cuire 3 min ou jusqu'à ce qu'il soit à peine tendre, en remuant. Incorporer la farine et la moutarde; cuire 1 min, en remuant. Incorporer au fouet le lait; cuire 5 min ou jusqu'à ce que le mélange ait épaissi, en remuant souvent. Retirer du feu. Ajouter 1 1/4 t du cheddar et 3 c. à soupe du parmesan; remuer jusqu'à ce que le cheddar ait fondu. Ajouter le chou-fleur; remuer pour bien enrober. Déposer à la cuillère le mélange dans une casserole de 2,5 l vaporisée d'un enduit à cuisson. Chauffer le reste de la margarine dans un bol moyen micro-ondable, à intensité ÉLEVÉE, 30 secondes ou jusqu'à ce qu'elle ait fondu. Incorporer la chapelure et le reste du parmesan; parsemer le mélange de chou-fleur de cette préparation. Cuire de 20 à 25 min ou jusqu'à ce que le tout soit chaud, en garnissant du reste du cheddar 5 min avant la fin de la cuisson.

Kraft Kitchen Tips: *Pour ajouter de la saveur et de la texture, incorporez 1/4 t de miettes de bacon veritable Oscar Mayer à la sauce au fromage avant d'ajouter le chou-fleur.*





Plat du jour :
Poivrons farcis à la mexicaine



Les émissions de télé de l'automne commencent ce soir ! Si vous fondez pour les intrigues qui ont du piquant, vous vous régalerez de ces Poivrons farcis à la mexicaine, garnis de fromage.

PRÉP.: 0 h 30 min / Prêt en: 1 h 10 min / 4 Portions

Ce qu'il vous faut :

- 1 lb de poulet haché extramaigre
- 1 petit oignon, haché
- 3 gousses d' ail, hachées finement
- 1 c. à soupe de chili en poudre
- 1 c. à soupe de cumin
- 4 poivrons verts
- 1 boîte (28 oz ou 796 ml) de tomates en dés, non égouttées
- 1 boîte (19 oz ou 540 ml) de haricots noirs, rincés
- 1 tasse de fromage Tex Mex râpé ***Cracker Barrel***

Ce qu'il faut faire :

Chauffer le four à 375 °F. Cuire le poulet, l'oignon, l'ail et les assaisonnements dans une grande poêle à feu mi-vif de 7 à 9 min ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit, en remuant de temps à autre. Couper la partie supérieure des poivrons; hacher ces parties supérieures, puis les incorporer au mélange de poulet en même temps que les tomates et les haricots. Cuire de 5 à 6 min ou jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement, en remuant souvent. Entre-temps, retirer les cœurs et les pépins des poivrons; mettre debout, le côté à garnir vers le haut, dans un plat peu profond. Mettre le mélange de poulet dans les poivrons. Ajouter assez d'eau dans le plat pour qu'elle monte jusqu'à 1/2 po autour des poivrons; couvrir. Cuire 40 min. Retirer délicatement les poivrons du plat; vider l'eau. Remettre les poivrons dans le plat. Garnir du fromage; cuire 5 min ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

Conseils des Cuisines Kraft : *Garnissez le plat de coriandre fraîche hachée avant de le servir. Pour donner une touche piquante au plat, ajoutez un piment jalapeno frais haché au mélange de poulet cuit en même temps que les parties supérieures de poivron vert hachées, les tomates et les haricots.*





Plat du jour :
Carrés de rêve aux fraises

Ils sont crémeux, ils goûtent bon la fraise, ils sont irrésistibles. Ce sont nos Carrés de rêve aux fraises.

PRÉP.: 0 h 20 min / Prêt en: 5 h 20 min / 16 Portions



Ce qu'il vous faut :

- 2 tasses de chapelure de graham P'tite Abeille
- 1/3 tasse de margarine non hydrogénée, fondue
- 1 paquet (250 g) fromage à la crème ***Philadelphia*** en brique, ramolli
- 1/4 tasse de sucre
- 1 tasse de fraises congelées, dégelées, égouttées et réduites en purée grossière
- 3 tasses de garniture fouettée ***Cool Whip*** dégelée, divisée
- 3-1/2 tasses de lait froid
- 2 pqt (format 4 portions) de pouding instantané ***Jell-O*** à la vanille

Ce qu'il faut faire :

Mélanger la chapelure de graham et la margarine ; réserver 2 c. à soupe du mélange. Presser le reste dans le fond d'un moule de 9 x 13 ; réfrigérer. Mélanger le fromage à la crème et le sucre jusqu'à homogénéité. Incorporer les fraises. Incorporer délicatement 2 tasses de ***Cool Whip*** ; étendre uniformément sur la croûte. Battre au fouet le lait et les préparations pour pouding pendant 2 min. Verser sur la garniture au fromage à la crème ; réfrigérer 1 heure. Garnir du reste de ***Cool Whip*** ; parsemer le mélange de chapelure réservé sur le dessus. Réfrigérer 4 heures avant de servir.

Conseils des Cuisines Kraft : *Remplacer les fraises par 1 tasse de framboises ou de bleuets frais, réduits en purée grossière, ou par 1 tasse d'ananas broyés en conserve.*





Plat du jour :
Frittata facile aux herbes

Le weekend s'annonce chargé ? Maintenez un bon niveau d'énergie avec cette délicieuse Frittata aux herbes facile à faire.

PRÉP.: 0 h 10 min / Prêt en: 0 h 40 min / 8 Portions



Ce qu'il vous faut :

- 8 œufs
- 2 c. à soupe d' eau
- 1/4 lb (115 g) de tranches fines de jambon de charcuterie, hachées
- 1 tasse de fromage Mozzarella râpé ***Cracker Barrel***, divisé
- 3 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée, divisée

Ce qu'il faut faire :

Préchauffer le four à 350 °F. Battre les œufs et l'eau au fouet dans un bol de taille moyenne jusqu'à homogénéité. Ajouter le jambon, 1/2 tasse de fromage et 2 cuillerées à soupe de coriandre. Verser le tout dans un moule à tarte de 9 pouces vaporisé d'un enduit à cuisson; parsemer du reste de fromage. Cuire la frittata au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit gonflée et dorée. Parsemer du reste de la coriandre.

Conseils des Cuisines Kraft : *La frittata est une bonne façon d'utiliser les restes de légumes et de fromage que vous avez dans votre réfrigérateur. Il suffit de les incorporer à la préparation aux œufs avant de la verser dans le moule, conformément aux directives.*





Plat du jour : **Ballon de football au fromage**

Peu importe quelle équipe l'emporte, ce qui compte, c'est ce qu'il y a de bon à manger pendant qu'on regarde la partie ;-) Gonflez votre égo avec les compliments que vous attirera ce Ballon de football au fromage.

PRÉP.: 0 h 15 min / Prêt en: 3 h 15 min / 30 portions



Ce qu'il vous faut :

- 2 pqt (250 g chacun) de fromage à la crème ***Philadelphia*** en brique, ramolli
- 1 pqt (200 g) de fromage cheddar fort ***Cracker Barrel***, râpé
- 1/2 tasse de fromage 100 % Parmesan râpé ***Kraft***
- 1/2 tasse de tartinade ***Miracle Whip*** originale
- 2 oignons verts hachés
- 1/4 c. à thé de poivre noir
- 1 tasse de pacanes hachées

Ce qu'il faut faire :

Battre les fromages et la tartinade au batteur électrique jusqu'à homogénéité. Ajouter les oignons et le poivre ; bien mélanger. Réfrigérer 3 heures. Façonner en ballon de football ; rouler dans les pacanes.

***Conseils des Cuisines Kraft** : Remplacez les pacanes par 1 pqt (85 g) de miettes de bacon véritable **Oscar Mayer**. Remplacez les pacanes par des noix de Grenoble hachées et grillées, des amandes effilées ou du persil frais haché fin.*





Plat du jour :

Pain de viande préféré

Essayez cette fameuse recette et vous verrez tout de suite pourquoi notre Pain de viande préféré porte si bien son nom. Et que c'est le cheddar qui permet de réinventer ce classique.

PRÉP.: 0 h 15 min / Prêt en: 1 h 37 min / 10 portions



Ce qu'il vous faut :

- 1 gros oignon, finement haché
- 1/4 tasse de vinaigrette Italienne piquante Calorie-Wise ***Kraft***
- 1 1/2 lb (675 g) de bœuf haché extramaigre
- 3/4 tasse de ketchup, divisé
- 1 paquet (120 g) de mélange à farce ***Stove Top*** plus faible en sodium, pour poulet
- 3/4 tasse d' eau
- 2 blancs d'œufs
- 1/2 tasse de fromage cheddar fort ***Cracker Barrel*** léger, râpé

Ce qu'il faut faire :

Préchauffer le four à 375 °F. Mettre les oignons et la vinaigrette dans une grande poêle antiadhésive. Faire cuire à feu moyen de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en remuant fréquemment. Retirer du feu; laisser refroidir un peu. Mélanger la viande, les oignons, 1/4 de tasse de ketchup, le mélange à farce, l'eau et les blancs d'œufs. Façonner le mélange en forme de pain de 10 x 5 pouces dans un plat de 13 x 9 pouces allant au four et vaporisé d'enduit à cuisson; couvrir du restant de ketchup. Cuire au four de 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le pain de viande soit bien cuit (160 °F). Couvrir du fromage; cuire 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Conseils des Cuisines Kraft : *Sécurité Alimentaire Après avoir façonné le pain de viande, assurez-vous de bien vous laver les mains avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 20 secondes. Un léger rinçage sous l'eau du robinet n'est pas suffisant pour tuer les bactéries nocives.*





Plat du jour : **Trempette chaude au crabe et au fromage**

*Fin septembre et on peut encore faire trempette ! Dans notre Trempette chaude au crabe et au fromage, le fromage à la crème se fond à la **Miracle Whip** et au fromage râpé, pour relever à la perfection la chair de crabe.*

PRÉP.: 0 h 10 min / Prêt en: 0 h 25 min / 24 portions



Ce qu'il vous faut :

- 1 tasse de produit de fromage à la crème ***Philadelphia*** léger
- 1/3 tasse de tartinade ***Miracle Whip*** Calorie-Wise
- 1 1/2 tasse de fromages Cheddar très doux et Mozzarella râpé ***P'tit Québec***, divisé
- 3 oignons verts, hachés, divisés
- 1 boîte (120 g) de chair de crabe, égouttée, émiettée
- Craquelins Minces croquants **TRISCUIT** originaux

Ce qu'il faut faire :

Préchauffer le four à 350 °F. Mélanger la tartinade au fromage à la crème et la tartinade ***Miracle Whip*** Calorie-Wisejusqu'à homogénéité. Réserver 1 cuillère à soupe de fromage râpé et 1 cuillère à soupe d'oignons verts pour la garni-ture. Ajouter le fromage râpé, le reste des oignons verts et la chair de crabe au mélange au fromage à la crème; bien mélanger. Étaler dans le fond d'un plat allant au four d'une capacité de 1 litre vaporisé d'enduit à cuisson. Cuire au four 15 minutes, en remuant après 10 minutes. Garnir du fromage râpé et des oignons verts réservés. Accompagner de craquelins.

Conseils des Cuisines Kraft : *En plus des craquelins, accompagnez la trempette de légumes frais coupés.*





Plat du jour :
Le meilleur chili



Invitez les saveurs tex mex au souper de ce soir en préparant notre recette pour Le meilleur chili qui soit. Toute la famille en redemandera !

PRÉP.: 0 h 45 min / Prêt en: 0 h 45 min / 4 Portions

Ce qu'il vous faut :

- 1/4 tasse de vinaigrette Tomate confite et origan Calorie-Wise ***Kraft***
- 1 poivron jaune, haché
- 1 poivron rouge, haché
- 1/2 lb (225 g) de bœuf haché très maigre
- 1 c. à thé de chili en poudre
- 1 boîte (28 oz ou 796 ml) de tomates en dés sans sel ajouté, non égouttées
- 1 boîte (14 oz ou 398 ml) de haricots blancs sans sel ajouté, rincés
- 1/2 tasse de salsa
- 1/2 tasse de fromage Tex Mex râpé ***Cracker Barrel*** léger
- 1/4 tasse de crème sure légère

Ce qu'il faut faire :

Faire chauffer la vinaigrette dans une grande poêle antiadhésive sur feu mi-vif. Ajouter le poivron et le faire cuire 2 minutes, en remuant. Ajouer la viande et la poudre de chili; faire cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite, en remuant fréquemment. Incorporer les tomates, les haricots et la salsa. Porter à ébullition, puis couvrir. Laisser mijoter à feu moyen pendant 15 minutes, en remuant de temps àen temps. Garnir de fromage et de crème sure, puis servir.

Conseils des Cuisines Kraft : *Garnissez chaque portion de coriandre fraîche, hachée, ou d'oignon vert, haché. Servez ce mets accompagné de biscuits Premium Plus faits de grains entiers ou de petits pains de blé entier.*





Plat du jour : **Pizza à la tomate et au basilic à la croûte farcie**

Célébrez le début du Mois national de la pizza avec notre savoureuse Pizza à la tomate et au basilic à la croûte farcie – de fromage, bien sûr !

PRÉP.: 0 h 15 min / Prêt en: 0 h 45 min / 10 Portions



Ce qu'il vous faut :

- 1 boîte (391 g) de pâte à pizza réfrigérée
- 10 goûters au fromage ***aMOOza!*** Twists ***Kraft,*** Mozzarella-Mozzarella
- 1 boîte (7,5 oz ou 218 ml) de sauce à pizza
- 2 tomates, coupées en tranches de 1/4 po d'épaisseur
- 2 tasses de fromage Pizza mozzarella râpé ***Kraft***
- 2 c. à soupe de basilic frais, coupé en fines lanières

Ce qu'il faut faire :

Chauffer le four à 400 °F. Dérouler la pâte à pizza; la presser au fond et sur les côtés d'un moule de 15 x 10 x 1 po vaporisé d'un enduit à cuisson. Disposer les goûters au fromage sur le pourtour de la pâte; replier les bords pour que le fromage soit bien enveloppé, en pressant les joints de la pâte pour sceller. Cuire 10 min. Étaler la sauce à pizza au fond de la croûte; garnir du fromage râpé et des tomates. Cuire 20 min ou jusqu'à ce que les bords soient dorés; garnir de basilic.

Conseils des Cuisines Kraft : *Accompagnez le plat d'une salade verte croquante arrosée de votre vinaigrette* ***Kraft*** *favorite. Remplacez les tomates et le basilic par vos légumes frais coupés préférés.*





Plat du jour : Saucisses sur petits pains simples et rapides

Les festivals Oktoberfest donnent envie de faire la fête à la maison et nos Saucisses sur petits pains simples et rapides sont tout à fait dans le ton. Faites plaisir à toute la famille dès ce soir !

PRÉP.: 0 h 35 min / Prêt en: 0 h 35 min / 4 Portions



Ce qu'il vous faut :

- 4 saucisses italiennes (1 lb ou 450 g)
- 1 tasse chacun de poivrons rouge et vert, coupés en quartiers
- 1 tasse d' oignon tranché, séparé en rondelles
- 1/4 tasse de vinaigrette Balsamique Calorie-Wise ***Kraft***
- 1 1/2 tasse (1/2 boîte de 28 oz ou 796 mL) de tomates en dés sans sel ajouté, non égouttées
- 4 petits pains italiens, coupés sur la longueur, grillés
- 3/4 tasse d' 4 fromages Italiano râpés ***Cracker Barrel*** léger

Ce qu'il faut faire :

Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu mi-vif. Ajouter les saucisses; les cuire pendant 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites (160 °F), en les tournant après 6 minutes de cuisson. Retirer les saucisses de la poêle; couvrir pour garder au chaud. Égoutter le gras de la poêle. Ajouter les poivrons, les oignons et la vinaigrette dans la poêle; faire sauter pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient à peine tendres. Incorporer les tomates. Porter à ébullition; laisser mijoter 5 minutes en remuant de temps à autre. Couper les saucisses en deux sur la longueur, en prenant soin de ne pas percer le côté opposé. Ouvrir les saucisses; les mettre, côté coupé vers le bas, sur les moitiés inférieures des petits pains. Couvrir uniformément du mélange de poivrons et du fromage. Couvrir des moitiés supérieures des petits pains.

Conseils des Cuisines Kraft : *Saupoudrer 1 cuillerée à soupe de basilic frais haché sur la garniture de chaque sandwich.*





Plat du jour :
Sandwichs roulés au poulet épicé

Toute votre famille fondra d'un plaisir gourmand en mangeant ces Sandwichs roulés au poulet épicé. Du fromage fondant à l'heure du lunch, toujours bon !

PRÉP.: 0 h 10 min / Prêt en: 0 h 30 min / 4 Portions



Ce qu'il vous faut :

- 8 lanières de poitrine de poulet panées et congelées (275 g)
- 1/4 tasse de sauce de type mayonnaise Calorie-Wise Mayo ***Kraft***
- 1 c. à soupe de sauce au piment fort
- 2 tasses de laitue déchiquetée
- 4 grandes tortillas aux épinards
- 1 grosse tomate hachée
- 1/2 tasse de fromage Tex Mex râpé ***Cracker Barrel***

Ce qu'il faut faire :

Cuire le poulet en suivant le mode d'emploi. Entre-temps, mélanger la sauce à la salade et la sauce au piment fort jusqu'à homogénéité. Mettre la laitue au centre des tortillas ; garnir de poulet, de tomates et de fromage. Arroser du mélange de sauces ; rouler les tortillas.

Conseils des Cuisines Kraft : *Accompagnez de bâtonnets de céleri et de carottes pour obtenir un repas complet. Utilisez 16 croquettes de poulet surgelées au lieu des 8 lanières panées.*





Plat du jour : **Bouchées piquantes de l'amateur de football**

Prêts pour une collation musclée ? Plaquez dans le mille avec ces mini burgers tout garnis que sont nos Bouchées piquantes de l'amateur de football.

PRÉP.: 0 h 20 min / Prêt en: 0 h 20 min / 12 portions



Ce qu'il vous faut :

- 1/3 tasse de tartinade ***Miracle Whip*** originale
- 1 c. à soupe de sauce sriracha
- 1 c. à thé de jus de lime frais
- 12 petits pains à burger
- 12 tranches de jambon au miel
- 12 tranches de rôti de bœuf de charcuterie
- 3 tranches de fromage cheddar marbré ***Cracker Barrel***, coupées en quatre
- 2 tomates italiennes, chacune coupée en 6 tranches
- 12 cornichons tranchés
- 12 olives vertes farcies

Ce qu'il faut faire :

Mélanger la tartinade ***Miracle Whip***, la sauce sriracha et le juste de lime, jusqu'à homogénéité. Étaler uniformément 1/2 c. à thé de ce mélange sur les côtés coupés de chaque petit pain. Garnir chaque petit pain de 1 tranche pliée de jambon, de 1 tranche pliée de rôti de bœuf, de 1 quart de tranche de fromage, de 1 tranche de tomate et de 1 cornichon. Décorer chaque petit pain d'une petite brochette de bambou dans laquelle vous aurez piqué une olive.

Conseils des Cuisines Kraft : *Préparez la recette avec des petits pains ouverts. Remplacez la sauce sriracha par de la sauce au piment de Cayenne.*





Plat du jour : **Gâteau facile au fromage et aux biscuits OREO**

Vous aimeriez épater vraiment tout le monde avec votre gâteau au fromage ? Notre Gâteau facile au fromage et aux biscuits OREO fait l'unanimité !

PRÉP.: 20 min / Prêt en: 6 h 0 min / 16 Portions



Ce qu'il vous faut :

- 24 biscuits **OREO**, divisés
- 3 c. à soupe de beurre, fondu
- 3 pqt (250 g chacun) de fromage à la crème ***Philadelphia*** en brique, ramolli
- 3/4 tasse de sucre
- 1 c. à thé de vanille
- 3 œufs

Ce qu'il faut faire :

Préchauffer le four à 350 °F. Écraser finement 16 biscuits et mettre les miettes dans un bol moyen. Ajouter le beurre; bien mélanger. Presser fermement le mélange dans le fond d'un moule à charnière de 9 pouces. Battre lau batteur électrique e fromage à la crème, le sucre et la vanille dans un grand bol jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ajouter les œufs, un par un, en battant juste assez pour mélanger après chaque addition. Hacher ou écraser le reste des biscuits. Incorporer délicatement la moitié des biscuits hachés à la pâte. Étaler ce mélange sur la croûte préparée; parsemer du reste des biscuits hachés. Cuire le gâteau au four 45 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. À l'aide d'un couteau, dégager le pourtour du gâteau du moule. Laisser refroidir le gâteau avant de démouler. Réfrigérer le gâteau pendant 4 heures.

Conseils des Cuisines Kraft : *Facilitez Pour couper parfaitement le gâteau, trempez un couteau bien aiguisé dans de l'eau chaude et essuyez-le avant chaque tranche.*





Plat du jour : **Bûche au fromage et aux pacanes**

La gâterie gagnante pendant les finales de sport à la télé : notre fameuse Bûche au fromage et aux pacanes, qui trouvera beaucoup d'amateurs.

PRÉP.: 0 h 15 min / Prêt en: 3 h 15 min / 16 Portions



Ce qu'il vous faut :

- 250 g de produit de fromage fondu ***Velveeta***, coupé en morceaux de 1/2 po
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème ***Philadelphia*** en brique, ramolli
- 1 tasse de fromage Cheddar fort râpé ***Cracker Barrel***
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à thé de sauce au piment fort
- 1/4 c. à thé de poudre d'ail
- 1/2 tasse de pacanes, grillées, hachées

Ce qu'il faut faire :

Mettre tous les ingrédients, sauf les pacanes, dans le récipient du robot culinaire et hacher jusqu'à ce qu'ils soient homogènes. Façonner en une bûche de 10 pouces, sur un grand morceau de pellicule plastique; l'envelopper serrée dans la pellicule. Réfrigérer 3 heures ou jusqu'à ce que la bûche soit ferme. Retirer la pellicule de plastique; rouler la bûche de fromage dans les pacanes jusqu'à ce qu'elle en soit enrobée uniformément.

Conseils des Cuisines Kraft : *Accompagnez la bûche au fromage et aux pacanes d'un assortiment de craquelins* ***CHRISTIE*** *ou de bâtonnets de céleri.*





Plat du jour : **Casserole « nachos » au fromage au four**

Soulignez le retour de la saison du hockey en partageant cette Casserole « nachos » au fromage au four. Le Râpé Tex Mex ***Cracker Barrell****, c'est le meilleur !*

PRÉP.: 0 h 15 min / Prêt en: 0 h 35 min / 6 Portions



Ce qu'il vous faut :

- 1 lb (450 g) de bœuf haché extramaigre
- 1 boîte (19 oz ou 540 ml) de tomates en dés avec leur jus
- 1 boîte (12 oz ou 341 ml) de maïs à grains entiers, égoutté
- 1 poivron vert, finement haché
- 1/4 tasse d' eau
- 1 paquet (35 g) d' assaisonnement à tacos
- 3/4 tasse de crème sure légère
- 7 tasses (137 g) de croustilles tortillas cuites au four
- 1 1/2 tasse de fromage Tex Mex râpé ***Cracker Barrel***

Ce qu'il faut faire :

Préchauffer le four à 350 °F. Faire revenir la viande dans une grande poêle; l'égoutter et la remettre dans la poêle. Ajouter les tomates, le maïs, le poivron, l'eau et l'assaisonnement à tacos; remuer. Cuire 10 minutes, en remuant de temps en temps. Incorporer la crème sure. Mettre la moitié des croustilles dans un moule de 13 pouces x 9 pouces; les couvrir d'un étage composé de la moitié du mélange à base de viande, puis de la moitié du fromage. Répéter les étages. Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.

Conseils des Cuisines Kraft : *Garnissez d'oignons verts tranchés et de tomates fraîches hachées au moment de servir.*





Plat du jour : **Salade de haricots verts et d'épinards**



*Saupoudrée de savoureux fromage 100 % Parmesan de **Kraft**, cette Salade de haricots verts et d'épinards est un lunch parfait pour souligner le Mois de la santé des femmes.*

PRÉP.: 0 h 20 min / Prêt en: 0 h 20 min / 6 Portions

Ce qu'il vous faut :

- 1/2 lb (225 g) de haricots verts, parés, coupés en deux en diagonale
- 1/2 lb (225 g) de pois mangetout, parés
- 8 tasses d' épinards frais légèrement tassés
- 4 œufs durs, coupés en quatre
- 1/4 tasse d' estragon frais haché
- 1/4 tasse de vinaigrette Lime piquante à l'italienne ***Kraft***
- 2 c. à soupe de tartinade ***Miracle Whip*** à l'huile d'olive*
- 1/4 tasse de fromage fromage 100 % Parmesan ***Kraft*** en copeaux

Ce qu'il faut faire :

Cuire les haricots et les pois dans une casserole d'eau bouillante de 3 à 5 min ou jusqu'à ce qu'ils soient à peine tendres; égoutter. Mettre immédiatement dans un bol d'eau glacée. Laisser reposer 2 min; bien égoutter. Mettre le mélange de haricots dans un grand bol. Ajouter les épinards, les œufs et l'estragon; mélanger légèrement. Mélanger la vinaigrette et la tartinade ***Miracle Whip*** jusqu'à homogénéité. Arroser la salade de ce mélange; parsemer du fromage.
*Faite d'un mélange d'huiles, y compris de l'huile d'olive, de l'huile de canola et de l'huile de soja.

Conseils des Cuisines Kraft : *Remplacez l'estragon par du persil frais.*





Plat du jour :
Tomapersifromacuit

Question quiz : Quelle collation marie les saveurs irrésistibles des tomates raisins, du persil frais, du fromage Kraft et des craquelins Triscuit ? Ce délicieux Tomafromperscuit !



Ce qu'il vous faut :

- 6 craquelins **TRISCUIT** Original
- 2 c. à soupe de tartinade de fromage aux herbes et à l'ail
- 6 tomates raisins, coupées en deux
- 1 c. à thé de persil frais haché

Ce qu'il faut faire :

Garnir chaque craquelin de tartinade de fromage, puis d'une moitié de tomate raisin.





Plat du jour : **Crêpes au fromage à la crème et aux bleuets**



Il ne manque qu'un filet de sirop d'érable pour que ces Crêpes au fromage à la crème et aux bleuets soient complètement irrésistibles ! Un conseil : doublez la recette...

PRÉP.: 0 h 15 min / Prêt en: 0 h 15 min / 4 Portions

Ce qu'il vous faut :

- 3/4 tasse de lait
- 2 c. à soupe de vinaigre blanc
- 1 tasse de farine
- 2 c. à soupe de sucre granulé
- 1 c. à thé de poudre à pâte Magic
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de produit de fromage à la crème ***Philadelphia*** Fouetté Mélange de baies
- 1/4 tasse de bleuets, écrasés
- 1 œuf
- 2 c. à soupe de beurre, fondu
- 4 c. à thé de sucre à glacer

Ce qu'il faut faire :

Mélanger le lait et le vinaigre dans un bol moyen; laisser reposer 2 min. Entre-temps, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol; réserver. Mélanger le produit de fromage à la crème et les bleuets jusqu'à homogénéité. Ajouter l'œuf et le beurre fondu à la préparation de lait; bien mélanger. Ajouter à la préparation de farine; remuer juste assez pour mélanger. Verser la pâte sur une plaque chauffante ou dans une poêle chaude vaporisée d'un enduit à cuisson, en utilisant 2 c. à soupe de pâte par crêpe; cuire jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface de la pâte, puis tourner la crêpe pour la faire dorer de l'autre côté (la pâte devrait donner 16 crêpes). Empiler 3 crêpes dans chacune des quatre assiettes, en étalant 2 c. à thé du mélange de fromage à la crème entre chaque crêpe. Couvrir du reste des crêpes; saupoudrer du sucre à glacer.

Conseils des Cuisines Kraft : *Garnissez les crêpes de bleuets frais supplémentaires avant de les servir. Accompagnez ces crêpes d'une tasse votre variété préférée de café chaud infuse* ***Nabob.***





Plat du jour : **Purée de pommes de terre au fromage cuisinée à l'avance**

Prenez un peu d'avance pour le souper de l'Action de grâce en préparant notre Purée de pommes de terre au fromage cuisinée à l'avance. L'ingrédient secret ? Le Cheddar fort râpé ***Cracker Barrel****.*

PRÉP.: 0 h 10 min / Prêt en: 0 h 30 min / 8 Portions



Ce qu'il vous faut :

- 2 livres (900 g) de pommes de terre Yukon gold (environ 6), épluchées et coupées en morceaux
- 1/2 tasse de lait
- 1/2 tasse de fromage cheddar fort ***Cracker Barrel*** râpé
- 1/4 tasse de tartinade ***Miracle Whip*** originale
- 1 oignon vert, tranché

Ce qu'il faut faire :

Cuire les pommes de terre dans une grande casserole d'eau bouillante de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les égoutter. Réduire les pommes de terre en purée. Ajouter le lait, le cheddar, la sauce et l'oignon, en remuant. Réfrigérer la purée jusqu'au moment de servir. Mettre la purée dans un bol allant au micro-ondes. La réchauffer au micro-ondes, à intensité ÉLEVÉE, de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude, en remuant de temps à autre.

Conseils des Cuisines Kraft : *Ne réduisez pas les pommes de terre en purée dans un plat antiadhésif, car cela pourrait abîmer la surface de ce dernier. Mettez les pommes de terre dans un grand bol, puis réduisez-les en purée comme indiqué. Si vous manquez de temps, utilisez 1/2 tasse de cheddar fort râpé* ***Kraft*** *plutôt que de râper le fromage vous-même.*





Plat du jour : Gâteau au fromage praliné à la citrouille

Envie de servir un beau dessert pour l'Action de grâce ? Ce Gâteau au fromage praliné à la citrouille est différent, mais surtout très bon !

PRÉP.: 0 h 15 min / Prêt en: 7 h 5 min / 8 Portions



Ce qu'il vous faut | Gâteau au fromage :

- 3/4 tasse de chapelure de graham *P'tite Abeille*
- 1/2 tasse de pacanes, hachées finement
- 3/4 tasse de cassonade tassée, divisée
- 3/4 tasse de sucre granulé, divisé
- 1/4 tasse de beurre, fondu
- 1 1/2 tasse de citrouille en conserve
- 3 œufs
- 1 1/2 c. à thé de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé de muscade moulue
- 1/2 c. à thé de gingembre moulu
- 3 paquets (250 g chacun) de fromage à la crème ***Philadelphia*** en brique, ramolli
- 1 c. à soupe de fécule de maïs

Ce qu'il faut faire | Gâteau au fromage :

Mélanger la chapelure de graham, les noix, 1/4 de tasse chacun de cassonade et de sucre granulé et le beurre; presser ce mélange dans le fond d'un moule à charnière de 9 po de ce mélange. Réfrigérer pendant 1 heure. Chauffer le four à 350 ° F. Bien mélanger en battant au fouet la citrouille, la cassonade qui reste, les œufs et les épices. Battre avec un batteur à main le fromage à la crème, le sucre granulé qui reste et la fécule de maïs dans un grand bol jusqu'à ce qu'ils soient homogènes. Ajouter la préparation à la citrouille, mélanger légèrement. Verser ce mélange sur la croûte. Cuire au four de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Passer un couteau autour du moule pour détacher le gâteau de la paroi; le laisser refroidir complètement avant de le démouler. Réfrigérer pendant 4 heures. Entre-temps, préparer la garniture pralinée.

Continuer sur la page suivante pour plus de détails de la recette ...





Plat du jour : **Gâteau au fromage praliné à la citrouille**

Envie de servir un beau dessert pour l'Action de grâce ? Ce Gâteau au fromage praliné à la citrouille est différent, mais surtout très bon !

PRÉP.: 0 h 15 min / Prêt en: 7 h 5 min / 8 Portions



Ce qu'il vous faut | Garniture Pralinée :

- 1/2 tasse de sucre granulé
- 2 c. à soupe d' eau
- 1/2 tasse de pacanes, hachées
- 1/2 tasse de garniture fouettée ***Cool Whip***, décongelée

Ce qu'il faut faire | Garniture Pralinée :

Porter à ébullition le sucre et l'eau dans une petite casserole à feu mi-vif, en remuant sans arrêt. Laisser bouillir, sans brasser, de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le sirop ait épaissi et soit d'un brun-doré. Retirer du feu. Ajouter les noix en remuant. Étaler le sirop sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin. Laisser refroidir. Casser en bouchées. Garnir le gâteau au fromage de ***Cool Whip*** et de la garniture pralinée juste avant de servir.

Conseils des Cuisines Kraft : *Mettez les briques de fromage à la crème, sans leur emballage, dans un bol allant au micro-ondes. Faitez chauffer au micro-ondes de 30 à 45 secondes ou jusqu'à ce que le fromage à la crème ait ramolli.*





Plat du jour : Sandwich au jambon et au fromage fondant fumé

L'heure du lunch n'aura jamais été aussi savoureuse et satisfaisante qu'avec notre Sandwich au jambon et au fromage fumé.

PRÉP.: 0 h 10 min / Prêt en: 0 h 10 min / 1 Portion



Ce qu'il vous faut :

- 1 c. à soupe de tartinade ***Miracle Whip*** originale
- 1/2 c. à thé de paprika fumé
- 2 tranches de pain au levain
- 60 g de jambon fumé tranché
- 1 tranche de fromage cheddar marbré ***Cracker Barrel***
- 2 c. à thé de margarine non hydrogénée

Ce qu'il faut faire :

Chauffer le gril à panini. Mélanger la tartinade ***Miracle Whip*** et le paprika; étaler sur les tranches de pain. Garnir du jambon et du fromage. Badigeonner de margarine l'extérieur du sandwich. Griller de 3 à 5 min ou jusqu'à ce que le fromage fonde et que le sandwich soit doré.

Conseils des Cuisines Kraft : *Faites chauffer une poêle antiadhésive à feu mi-vif. Assemblez le sandwich comme indiqué; faites-le cuire de 3 à 5 min de chaque côté ou jusqu'à ce que le fromage fonde et que le sandwich soit doré de chaque côté. Faites chauffer une plaque chauffante à feu mi-vif. Assemblez le sandwich comme indiqué; faites-le cuire de 3 à 5 min de chaque côté ou jusqu'à ce que le fromage fonde et que le sandwich soit doré de chaque côté.*





Plat du jour : Tarte croquante aux pommes et aux poires

Vous tomberez en amour (peut-être même dans les pommes !) dès la première bouchée de notre Tarte croquante aux pommes et aux poires.

PRÉP.: 0 h 20 min / Prêt en: 1 h 5 min / 10 Portions



Ce qu'il vous faut :

- 24 biscuits à saveur de vanille ***Nilla*** finement écrasés (environ 2/3 tasse)
- 1/4 tasse de cassonade bien tassée
- 1/4 tasse de beurre, fondu
- 125 g (la moitié d'une brique de 250 g) de fromage à la crème ***Philadelphia*** en brique, ramolli
- 1 croûte de tarte profonde surgelée (la moitié d'un paquet de 350 g), dégelée
- 2 grosses pommes à cuire, pelées et tranchées
- 1 grosse poire, pelée et tranchée
- 1/3 tasse de sucre granulé
- 1/4 tasse de farine
- 1/2 c. à thé de cannelle moulue
- 1-1/4 tasse de garniture fouettée ***Cool Whip***, dégelée

Ce qu'il faut faire :

Préchauffer le four à 375°F. Mélanger les miettes de biscuits, la cassonade et le beurre jusqu'à homogénéité. Étaler avec soin le fromage à la crème sur la croûte à tarte. Saupoudrer la croûte de la moitié du mélange de miettes. Mélanger les tranches de fruits, le sucre, la farine et la cannelle ; remuer pour enrober. Déposer cette préparation sur la couche de miettes ; saupoudrer du reste du mélange de miettes.Cuire la tarte au four pendant 45 min ou jusqu'à ce que les fruits soient tendres et la croûte, légèrement dorée. Laisser refroidir complètement. Servir la tarte avec de la garniture fouettée.

Conseils des Cuisines Kraft : *Pour de meilleurs résultats, utilisez des pommes à cuire, comme les Golden Delicious, les McIntosh ou les Empire. Avant de servir, saupoudrez la garniture fouettée d'un soupçon de gingembre moulu.*





Plat du jour :
Pizzas « visage de momie »

Les esprits de l'Halloween nous guettent, tout comme ces Pizzas « visage de momie », dégoulinantes de fromage !

PRÉP.: 0 h 10 min / Prêt en: 0 h 10 min / 2 Portions



Ce qu'il vous faut :

- 1 bagel nature (3 1/2 po), coupé en deux
- 2 c. à soupe de sauce à pizza
- 2 tranches de fromage Mozzarella ***Singles Kraft***
- 4 tranches d' olives noires

Ce qu'il faut faire :

Chauffer le four à 400 °F. Étaler la sauce sur les moitiés de bagel. Couper le fromage en fines lanières; disposer au hasard en croisillons sur les bagels pour rappeler les bandelettes d'une momie. Couper les extrémités, au besoin, avec des ciseaux de cuisine. Ajouter des olives pour faire les yeux. Mettre sur une plaque à pâtisserie. Cuire 5 min ou jusqu'à ce que les bagels soient croustillants et que le fromage fonde.

Conseils des Cuisines Kraft : *Préparez la recette avec un muffin anglais coupé en deux.*